



牛肉の本当のおいしさを
知っている松阪だから



すき焼き、焼肉、ステーキ、ホルモン、牛にぎり寿司、お土産etc...

松阪で牛肉を

おいしく

食べる!

(一社)松阪市観光協会会員
うまい店
ガイド



牛肉の本当のおいしさを
知っている松阪だから
ぜひこの地でおいしい牛肉を
味わっていたきたきたい
そんな思いを込めた一冊です。

**まずは、定番のすき焼き、
しゃぶしゃぶがおいしいです。**

世界のブランド「松阪牛」が育つ松阪市では牛肉に対するこだわりは強く、よりおいしく食べるための知恵や知識も豊富です。さらにその思いは松阪牛だけでなく三重県産黒毛和牛、国産牛などすべての牛肉にも共通して言えることです。

そんな松阪市からまずご紹介したいのは「すき焼き」。幕末に西洋文化の影響を受けて肉食文化が一般大衆にも広がりだした頃、その中でも人気だったのが「牛鍋」。それがさらに洗練され、牛肉のおいしさをより引き出す形で発展したのが今のすき焼きだと言われています。

すき焼きには関東風と関西風があり、関東風は割り下に具材を浸して煮る鍋料理に近いスタイル、松阪では醤油・砂糖で牛肉を焼くスタイルが一般的。これらの肉を溶き卵につけていただくと、牛肉独特の脂身の甘みとまろやかさがぐっと際立ちます。

しゃぶしゃぶは、すき焼きよりもやや遅れて戦後に日本に入ってきたと言われています。さっとお湯または出汁にくぐらせてポン酢やごまだれにつける食べ方は、加熱時間が短いため肉をやわらかいまま、またサツパリと食べられるのが魅力。赤身のやわらかさとうまみが引き立ち、すき焼きとともに世代を問わずに人気のある食べ方です。



松阪のすき焼きは、その作り方や召し上がり方にも違いがあります。



松阪路で味わうすき焼きは、牛肉本来の味をお楽しみいただくために、まず肉だけを味付けしてお召し上がりいただくのが、一般的です。

1 コンロに鍋をかけ、ほどよく温まったら牛脂をひきます。火加減は中火で、鍋はテフロン加工されていない鉄鍋が最適です。

2 牛肉を広げて両面をさつと焼き、砂糖をまんべんなく振りかけます。

3 さらに醤油で味付けします。お店によっては、割り下を使用する所もあります。

4 牛肉の赤身がわずかに残る程度に焼いたら、取り皿に入れた溶き卵からめてお召し上がりください。

5 肉汁が残る鍋の隅に少しずつ野菜（玉葱・人参・エノキ・三つ葉・椎茸）を並べ砂糖と醤油で味を整え、

焦げ付くようでしたら少量の昆布出汁を加えて、焼けたところからお召し上がりください。

野菜を食べ終えてから、最初と同じように牛脂をひき、牛肉を焼きます。さらにお召し上がりいただいた後に、野菜（豆腐・ネギ）を焼きます。

牛肉と野菜を交互に入れていき、そのたびに砂糖・醤油・昆布出汁で味付けします。牛肉は牛肉だけ、野菜は野菜だけで味わうシンプルな食べ方ですが、自慢の松阪牛を美味しく味わう知恵がここにあるのかも知れません。

お店によってすき焼きの作り方が異なります。それぞれの異なる味わいを探訪するのも、松阪路を旅する醍醐味のひとつです。



1



2



3



4



5

ご馳走の代名詞、
ステーキも自慢です。



ビーフステーキは世界的に最もポピュラーで、日本では特にちょっとお洒落な洋食屋メニューとしての「ビフテキ」の名前で親しまれている調理法。ご馳走の代名詞として印象深い人も多いのではないでしょか。

厚みのある肉の表面が香り高くカリッと焼かれ、中はやわらかで肉汁たっぷり。想像するだけで食欲を誘う、ご馳走としての華やかさのある料理です。

「焼く」というシンプルな調理ながら、部位ごとに適した火加減や味の仕上げなど、繊細な調整が味わいを大きく変えるため、調理人の腕の見せどころとなります。

肉本来のうまみが前面に出るレアからミディアムレア、ミディアム、そして歯ごたえと香ばしさが際だつじっくり焼いたウェルダンまで、好みの焼き加減を注文できるのも楽しみのひとつです。さらにお気に入りのお店が見つかったら、あえて調理人のおすすめに任せて、新しいおいしさを開拓するという楽しみかたもぜひお試しください。



和食・洋食など

和牛は、数多の牛の中でも口の中で溶けるほど融点が低い「不飽和脂肪酸」を多く含んでおり、タタキの素材として相性抜群なのです。さらに、とりわけその率が高いのが松阪牛、特産松阪牛。まんべんなく肉に脂が刺しているこれらの肉の霜降りは、厚みがあっても歯で噛み切れるほどのやわらかさと口に含んですぐにとろける脂の旨味を兼ね備えた絶品中の絶品。

最高の素材を相手に、長年の生食文化の中で創意工夫されてきた食の匠たちの「伝統の技」が光る味わいをどうぞ。

精肉・お土産など

旅をしていておいしいものや楽しいことに出会ったら、その喜びを地元の友人やお世話になってる人に伝えたくなるもの。作り手のほうも、楽しんでもらいたい思いは同じ。そこで精肉や、肉の味を活かしながら日持ちのするしぐれ煮、肉味噌、レトルトカレーといった定番のものにさらなる工夫をこらしつつ、新たなおみやげ開発にも力を入れています。

松阪路をそぞろ歩きながらお店をのぞけば、きつと出会う多彩なおみやげ。意外性のある組み合わせのもの……。もらって笑顔、食べて笑顔のおみやげたちを、どうぞ楽しくお選びください。



絶大な人気のある、 焼肉、ホルモン。

網の上で牛肉をめいめいが直火で焼くという、一番シンプルで自由度の高い食べ方。大勢で賑やかに網を囲む気安さ、自分好みの焼き加減や量が決められる自由さも、焼肉ならではの大きな魅力です。

上質なロースの焼肉をはじめ、このスタイルで食べる肉はカルビの他はもつぱらモツ（ホルモン）を焼いていたことから、「ホルモン焼き」とも言われていたそうです。そんなホルモンには部位ごとに味わい、食感に強い個性と広いバリエーションがあり、多彩な肉を焼くようになった現在の焼肉でも、ホルモンが楽しみである人も多くいます。

また、個性のある味わいを引き立てるタレは味噌ダレ・醤油ダレなど店ごとに秘伝の工夫がこらされており、焼肉好きが店めぐりを楽しむポイントにもなっています。



世界のブランド

松阪牛 の 通な話

きめの細かいサシ(霜降)と
箸で切れるほどの柔らかな肉質、
口の中でとろける脂の食感と濃厚なうまみ。
この松阪牛のおいしさは、
松阪の豊かな自然の恵みと
長い伝統の上に培われた生産者の匠の技、
それをささえる関係者が一体となって作り上げた、
まさに「肉の芸術品」なのです。
松阪牛は厳しい管理のもとで
そのブランドを守り続けています。



松阪牛の歴史

明治初期の文明開化により、生活習慣や食生活が大きく変わりました。この頃東京での需要を見込んだ山路徳三郎により、徒歩で牛を東京に出荷する「牛追い道中」が始まり、松阪地方の肉牛は評判となりました。また、昭和10年に東京芝浦で開催された全国肉用畜産博覧会で、松阪牛は最高の「名誉賞」を獲得しました。

昭和24年に第1回の「松阪肉牛共進会」が開催され、昭和33年には「松阪肉牛協会」が設立され、東京を中心とする首都圏での流通の基礎が築かれました。

平成14年には安全・安心な松阪牛を提供するため、松阪牛個体識別管理システムを国に先駆けて稼働し、揺るぎない信頼を得ています。また、同年の第53回松阪肉牛共進会では、優秀賞1席の牛が、過去最高となる5,000万円の高値で取引され、マスコミ等で大きく報道されました。

『松阪牛』は肥育農家や肉事業者の絶え間ない努力により、『松阪牛』ブランドの名声が確立されていきました。

松阪牛協議会の取り組み

高級肉として高い評価をされたブランド「松阪牛」を、いつも同じ品質で安定して流通させていきたい。そして安心して食べて貰いたい。その思いから、松阪牛生産者団体が組織する協議会では以下のような取り組みを行っています。

●取り組みについて

- 1 松阪牛生産振興
 - ・松阪牛の安定供給
 - ・特産松阪牛の振興
 - ・松阪肉牛共進会などの協賛、他
- 2 松阪牛の安全・安心への積極的な取り組み
 - ・松阪牛個体識別管理システムの運用
 - ・松阪牛の安全安心等の積極的な情報発信
- 3 松阪牛の生産調査及び研究
 - ・生産者の意向調査
 - ・品質向上のための研究や研修

松阪牛の定義

松阪牛は、個体差を減らし安定した品質を保つため、以下の定義を定めています。

生産区域/旧22市町村

(市町村数は2004年11月1日現在)

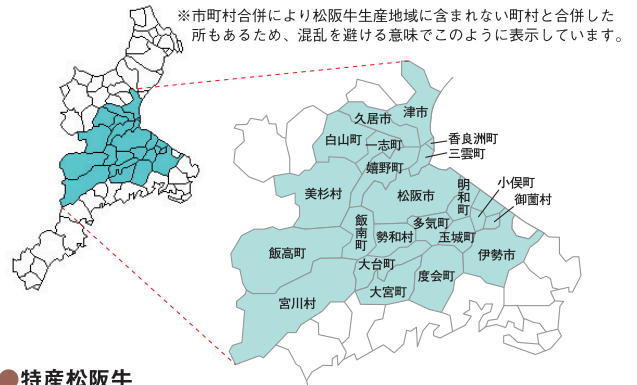
対象牛/松阪牛個体識別管理システムに登録された黒毛和種、未經産の雌牛

肥育期間/生産区域での肥育期間が最長・最終

その他/牛肉枝肉格付をするなどシステムの条件を満たし出荷されたもの

●生産地域

津市、久居市、白山町、一志町、嬉野町、香良洲町、三雲町、美杉村、松阪市、飯南町、飯高町、宮川村、大台町、大宮町、勢和村、多気町、明和町、小俣町、玉城町、御園村、度会町、伊勢市の旧22市町村



●特産松阪牛

松阪地方では古くから、但馬地方(兵庫県)生まれで紀州育ちの若い雌牛を役牛として導入していました。明治以降はそうした役牛を長期肥育することで肉質の優れた松阪牛として生産してきました。こうして育てられた牛の肉は、松阪牛の特長をよりいっそう深めるものとなっており、とりわけ香りのよさと、脂肪の溶け出す温度(融点)が低く舌ざわりが良いという魅力を備えています。

現在、松阪牛の中でも特に但馬地方をはじめとする兵庫県より生後約8ヶ月の選抜いた子牛を導入し、900日以上長期に渡り農家の手で1頭1頭手塩にかけて肥育されたものを「特産松阪牛」と呼んでいます。



肥育風景

安心してお召し上がりいただくために



食品として、安全・安心の確保は最重要事項。松阪牛個体識別管理システムは、牛の導入から出荷まで、牛の個体情報や生産者情報を管理し、インターネット上でこれらの情報を消費者の方々に提供する松阪牛独自のシステムです。「松阪牛シール」、「松阪牛証明書」に記載された10桁の個体識別番号から、松阪牛の情報を確認することができます。

松阪牛シールの見方

<p>個体識別番号 10桁 牛ごとに違う独自番号</p>		<p>品質規格 特産、A-5、B-5などを表示</p>
<p>肥育地・生産農家名</p>		<p>お買い上げの松阪牛の個体・農家・出荷情報が確認できるホームページアドレス</p>
<p>シール発行者 三重県松阪食肉公社</p>	<p>発行日: 平成14年 8月 3日</p>	
<p>シール発行年月日</p>	<p>URL: http://www.mie-mmk.co.jp</p>	

牛肉の本当のおいしさを知っている松阪だから
松阪で牛肉をおいしく食べる！

(一社)松阪市観光協会会員

うまい店ガイド

焼肉
ホルモンなど

味噌ダレ、醤油ダレ、塩e t c . . .
牛肉本来の味を楽しむためのダレが違います。

ステーキなど

その厚みや焼き加減によっても
店独自の旨味を増す個性が輝いています。

すき焼き、
しゃぶしゃぶなど

店舗によって作り方も食べ方も異なります。
その醍醐味を味わってみてください。

精肉・お土産

その美味しさを、ご自宅やご贈答に：
牛肉の逸品を旅の思い出と一緒に持ち帰り。

牛肉を使った
和食・洋食など

和食・洋食の調理法でさらに牛肉が旨味を増す、
創作に調理人の技が光る逸品たち。

上記のカテゴリーに分けてご案内しております。





Shoutou-an すき焼き、しゃぶしゃぶなど

蔵のある喫茶&お食事処 松燈庵

MAP 5

旧き良き時代にタイムスリップした店内は、庭が見える席や蔵の中の席もあり、昔懐かしい雰囲気の中で食事が楽しめます。松阪牛のすき焼きが付いた松阪牛御膳6,000円(税別)や和牛すき焼きが付いた庵(いおり) 御膳4,000円(税別)があります。すき焼きをヘルシーなセイロ蒸し鍋に変更することも可能です。いずれのメニューも2日前迄の事前予約が必要です。夜は4,000円(税別・10名以上)、5,000円(税別・5名以上)のすき焼き付きの料理です。



所 松阪市殿町1360
 ☎ 0598-23-0657
 🕒 昼10:00~15:00(LO.14:00)
 (喫茶LO.15:00)、
 夜17:00~22:00(LO.21:00)
 休 水曜

松燈庵 松阪 検索



Gyugin honten すき焼き、しゃぶしゃぶなど

牛銀本店

MAP 4

松阪近郊の牛飼いたちが三年間手塩にかけた肉の至宝・松阪牛。真紅の肉に網の目に入った白いサシ(牛脂)、霜降りと形容される色彩がおいしさとやわらかさの証です。当店では長年の経験により、精肉して熟成された、お召し上がり時の極上肉をご用意しております。砂糖と醤油だけで、すばやく味を付け、煮込まず焼くようにさっと火を通してお召し上がりいただきます。“すきやき”。あさり味の“汐ちり”もどうぞ



所 松阪市魚町1618
 ☎ 0598-21-0404
 🕒 11:00~19:00

◆すきやき、あみやき、汐ちり

牛銀本店 検索



Nishimura すき焼き、しゃぶしゃぶなど

肉道楽 西むら

MAP 7

大人気のしゃぶしゃぶ他、すき焼き、あみ焼き、ステーキ、焼肉、ホルモン等、素材にこだわった豊富な肉料理を手頃なお値段でご賞味頂けます。商店街より少し離れた住宅街にある、かくれ家的でアットホームな店内でゆったり至福のひとときを、お過ごしください。お座敷とテーブル席とカウンター席がございます。松阪駅より徒歩5分。お一人様でもお気軽にお立ち寄り下さい。松阪肉の地方発送も承っていますので、ご贈答等に御利用ください。



所 松阪市宮町261 ☎ 0598-23-4129
 🕒 11:00~14:00(LO.13:30)、
 17:00~22:00(LO.21:30)
 休 月曜(祝日の場合は営業)
 ◆すき焼き(しゃぶしゃぶ) 5,775円~
 ◆あみ焼き 6,300円~ ◆ステーキ 6,785円~
 ◆ランチメニュー-沢山あります。850円~2,675円

肉道楽 西むら 検索



Taiyaryokan すき焼き、しゃぶしゃぶなど

鯛屋旅館

MAP 6

創業して220年。古えの旅籠の名残りを今に伝える和の空間で、伝統の味を気軽に、リーズナブルな料金で堪能することができます。本場松阪のすき焼きは割下を用いずに、お肉をサッと焼いた後、特注の醤油と砂糖でさっぱりと味付けし、召し上がっていただきます。しゃぶしゃぶは特製のポン酢とごまだれで。松阪肉特有の旨味と、とろけるような柔らかさをどうぞお楽しみください。



所 松阪市日野町780
 ☎ 0598-23-1200
 🕒 昼11:30~14:00、夜17:00~21:30
 休 昼のみ月曜
 ◆松阪肉すきやき(しゃぶしゃぶ)6,000円(税別)~
 ◆ランチサービスの松阪牛鍋御膳3,500円(税別)も好評です。

鯛屋旅館 松阪 検索



Aji Oimatsu

すき焼き、しゃぶしゃぶなど

味 老松

MAP 1

昭和22年の創業以来変わらない特製ごまだれとポン酢でお召し上がり頂くしゃぶしゃぶは絶品とご好評頂いております。しめのうどんは意外とあっさりしていてこれが目当てのお客様もみえる程です。落ち着いた個室でゆっくりと松阪牛を堪能して頂けます。前日までに要予約となっておりますのでお電話でお気軽にお問合せ下さい。テレビ雑誌で何度もご紹介された松阪牛しぐれ煮は、「あじもよう」店でも販売しております。



所 松阪市新町979 ☎ 0598-21-0019

🕒 11:30~15:00 (LO.13:30)、
17:00~22:00 (LO.19:30)

休 月曜(祝日の場合は営業)、第三火曜
(12月、1月は営業)

◆松阪牛しゃぶしゃぶ 9,450円~
◆松阪牛しぐれ煮 1,260円

味 老松

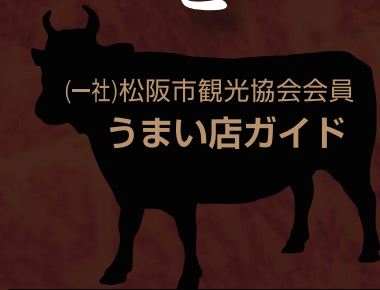
検索

すき焼き、
しゃぶしゃぶなど

店舗によって作り方も食べ方も異なります。
その醍醐味を味わってみてください。

牛肉の本当のおいしさを知っている松阪だから
松阪で牛肉をおいしく食べる！

(一社)松阪市観光協会会員
うまい店ガイド



Beef



Ajikko & Ajikou

すき焼き、しゃぶしゃぶなど

旨いもの屋 あじっこDINING

MAP 3

創業39年日野町のかりyonプラザ 2F のあじっこ DINING。メニューは約200種類。だし巻や唐揚げなど居酒屋の定番でも手間加えた味が人気。中でも松阪牛を使用した牛鍋が大人気です。お値打ちの1,280円提供しております。ワイワイと飲んで盛り上がり、ゆっくり語り合い大人の時間を過ごしたり、雰囲気がよくリーズナブルな値段で楽しめます。



所 松阪市日野町かりyonプラザ2F

☎ 0598-22-3188

🕒 17:00~23:00

(金・土・祭日前は24:00迄営業)

休 年中無休

◆地産地消で安心食材!



Ajito kaorino matsusakagyu Kameya

すき焼き、しゃぶしゃぶなど

味と香りの松阪牛 かめや

MAP 2

全商品松阪牛A5を扱う老舗の松阪肉料理専門店です。「A5」ランクとは松阪牛の中でも色や光沢、霜降り度合い、脂の質などで判断されるランクで、最高級のもので。精肉店も経営している為上質の肉をお値打ち価格で味わえます。全てのメニューは肉質を最大限に生かし一番適した部位を厳選して牛丼・ハンバーグ・焼肉から特選ステーキ・特選すき焼までご堪能できるお店です。松阪駅より徒歩1分の抜群のアクセスです。



所 松阪市京町508-4 (松阪駅より徒歩1分)

☎ 0598-21-0109

🕒 精肉店 11:30~(売り切れ次第終了)

レストラン・お座敷 11:30~20:00

休 無休(臨時休業あり、準備中あり)

お一人様 8,500円(税別)以上の食事をされた場合(飲物代は除く)コーヒー1杯サービス!

ご予算2,000円~20,000円程度

お一人様から団体様まで可



Wadakin

すき焼き、しゃぶしゃぶなど

松阪肉元祖 和田金

MAP 9

創業明治11年(1878年)。文明開化に始まり、それぞれの時代を牛と共に歩んできました。「お客様に美味しい肉を」の家訓の下、「松阪肉元祖」の名声を守り続けております。約50年前に自社牧場を設立し、本来の松阪肉(兵庫県産雌牛)にこだわり、独自の肥育方法で安心、安全なお肉を作り上げています。



創業以来、変わらぬ芳醇な肉の旨みと香りをお楽しみ下さい。

所 松阪市中町1878

☎ 0598-21-1188

🕒 平日 11:30~20:00

土日祝 11:00~20:00

🛑 休 第4火曜日

◆松阪肉すきやき、しゃぶしゃぶ、志を焼、ステーキ

◆松阪肉すきやき 8,000円(税別)~

和田金

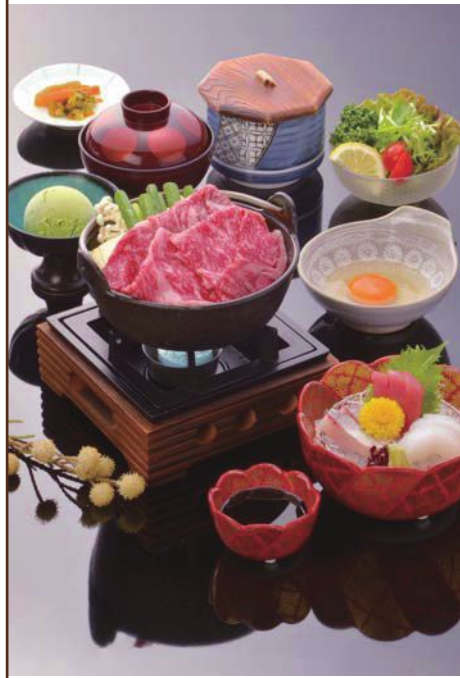
検索

Wasyoku Restaurant Iseji

すき焼き、しゃぶしゃぶなど

松阪フレックスホテル4F 和食レストラン「伊勢路」

MAP 8



JR・近鉄松阪駅より徒歩5分。

300台の無料駐車場を完備したホテル内にある和食レストランです。本場松阪肉のすき焼・しゃぶしゃぶ・陶板焼をぜひご賞味下さい。また、四季折々の味覚、旬の素材を活かした会席料理もご用意しております。



所 松阪市中央町36-18

☎ 0598-52-0800

🕒 11:00~14:00、

17:00~21:00

🛑 休 無休

◆松阪牛すき鍋コース

5,000円(税別)~

松阪フレックスホテル

検索



松阪駅周辺では
車止めの
松阪牛のモニュメントが
お出迎え



Hanayama

ステーキなど

ステーキの花山

MAP 10

丹誠こめて焼き上げる本場の味をお値打価格で!!
本場の松阪肉をリーズナブルにご堪能していただきたくて、ステーキをメインにハンバーグやグラタンなどいろいろなメニューを用意しております。
松阪牛の個性を引き出した極上のステーキと、創業当時から変わらない秘伝のソースの相性が抜群!! お子様向けのメニューも充実しております。



所 松阪市駅部田町1888-5
☎ 0598-26-1175
🕒 11:30~21:00
📅 木曜(祝日を除く)

松阪 ステーキの花山 検索



Restaurant Oka

ステーキなど

西洋肉料理 岡

MAP 12

1964年創業の松阪牛ステーキをはじめとした洋食レストラン。
ステーキは、松阪牛をより美味しく仕上げるため、シェフが天日塩を好みの状態に再結晶させ味付けしております。
この他、約半世紀煮込み続けるデミグラスソースを使用したバラ肉シチュー、牛肉は50%ですが、地元の方に好評のわらじの形をしたハンバーグ等があります。



所 松阪市内五曲町115-20
☎ 0598-21-2792
🕒 ランチ11:00~14:20 (LO)
ディナー17:00~20:20 (LO)
📅 火曜、第二水曜

西洋肉料理 岡 検索

ステーキなど

その厚みや焼き加減によっても
店独自の旨味を増す個性が輝いています。

牛肉の本当のおいしさを知っている松阪だから
松阪で牛肉をおいしく食べる!



(一社)松阪市観光協会会員
うまい店ガイド

Beef



Steak house Mimatsu

ステーキなど

ステーキハウス三松

MAP 11

味に賭けるステーキの殿堂。
肉のやわらかさと独特の風味でその名を覇せております。「三松」は厳選・吟味した材料を使用し、独自の調理で焼き上げるステーキの店としてご好評いただいております。至福のときを、お楽しみください。



所 松阪市中町1966
☎ 0598-21-1411
🕒 11:00~21:00
📅 水曜

松阪 ステーキハウス三松 検索



Restaurant Yamazakura

ステーキなど

松阪フレックスホテル2F レストラン「ヤマザクラ」MAP 8

JR・近鉄松阪駅より徒歩5分。300台の無料駐車場を完備したホテル内にある洋食レストランです。

本場松阪肉のステーキがご賞味できます。また、日替りランチなど1,000円からメニューがあります。

伊勢志摩、紀州観光の拠点として利用できます。

大型バスも駐車でき、団体昼食にも最適です。



所 松阪市中央町36-18

☎ 0598-52-0800

🕒 11:00~14:00、
17:00~21:00

🏠 無休

◆松阪牛ステーキコース8,000円(税別)~

松阪フレックスホテル

検索



Beef club Noël

ステーキなど

ビーフクラブ ノエル MAP 13

「松阪肉のおいしさを伝えたい。」その想いのもとに、松阪にて長年に渡り上質な松阪肉の販売を行っている「丸幸精肉店」直営のビーフレストランです。「美味しかった。また来ます。」貴方のその一言が聞きたくて…長年地元の方々に愛され続けている当店の味をどうぞご賞味ください。

マスターの誕生日12月24日にちなんで、仏語でクリスマスを意味する「ノエル」が店名になっています。



所 松阪市京町25

☎ 0598-26-6410

🕒 11:30~14:30(LO.14:00)
17:00~21:00(LO.20:30)

🏠 木曜日・第三水曜日

松阪 ノエル

検索



Yamagoya

ステーキなど

山小屋 ステーキ・焼肉・すき焼き MAP 15

リーズナブルに松阪肉を楽しんで頂きたいが私達の願いです。富士山の火口から採取した溶岩石で焼きながら食べるステーキ5,000円(税別)は“うまい”です。自信をもっておすすめします。他に焼肉・すき焼き・しゃぶしゃぶ・B級グルメとりみそ焼き・コロッケも、又お肉も松阪牛・銘柄牛・豚・鴨・とりと豊富です。伊勢への玄関口に位置します。緑の中のログハウスへぜひどうぞ!!



所 松阪市早馬瀬町64(県道37号線沿い)

☎ 0598-28-2992

🕒 11:00~21:00(LO.20:45)

🏠 木曜(祝祭日は営業)

グリーンナビ、ホットペッパーで検索してサービス券をお持ちください。

松阪 山小屋

検索



Maruyoshi (kamada)

ステーキなど

松阪まるよし 鎌田本店 MAP 14

松阪牛の本場、三重県松阪市で創業五十有余年、松阪牛専門の精肉店と直営レストランを「松阪牛を高嶺の花にせず最も美味しく、そしてお値打ちに」をモットーに運営しております。2013年9月に改装を終えたばかりの店内は、気軽に食事ができる1階のテーブル席、ゆったり食事を楽しめる2階個室、最大100名様まで入れるお座敷と使い分けできるので、お子様連れやご年配の方にも安心してご利用いただけます。



所 松阪市鎌田町239-2

☎ 0120-298-044、0598-51-2240

🕒 レストラン10:00~20:30(LO)

精肉店7:00~19:00

🏠 水曜(祝日を除く)

◆松阪極上ステーキ(ライス・サラダ・スープ付)10,000円(税別)

◆松阪ステーキ(ライス・サラダ・スープ付)8,190円(税別)

松阪牛 まるよし

検索



Aburiyakiniiku Takumi

焼肉・ホルモンなど

あぶり焼肉 匠 松阪本店

MAP 16

あぶり焼肉匠は、全席個室、コゲがつきにくく、煙が出にくいヘルシーロースターを全席完備しております。親会社が肉の間屋であり、全てのお肉が新鮮、価格もリーズナブル。肉の間屋だからこそできる焼肉店です。松阪牛はもちろんの事、肉、米、酒、野菜、調味料に至るまで、地元三重県産にこだわっております。お肉の間屋さんがしているあぶり焼肉匠へ是非、御来店ください。



所 松阪市大津町669-7
☎ 0598-50-2989
🕒 月～金16:30～22:00(L.O.21:30)
 土祝11:30～22:00(L.O.21:30)
 日12:00～22:00(L.O.21:30)
📅 休 水曜

あぶり焼肉 匠 松阪本店

焼肉 ホルモンなど

味噌ダレ、醤油ダレ、塩etc...
牛肉本来の味を楽しむためのタレが違います。



牛肉の本当のおいしさを知っている松阪だから
松阪で牛肉をおいしく食べる！

Beef

Isshou bin hiraomachiten

焼肉・ホルモンなど

一升びん 平生町店

MAP 18



一升びん平生町店は、初代が50数年前に一号店として開いたお店です。今も現役でおかあちゃんと呼ばれ忙しく働いています。店は、昔の面影を残して七輪とガスコンロを使用し、松阪牛の焼肉とホルモンの専門店として広く県内外から御来店いただいております。ぜひ旅の思い出に御来店ください。お待ちしております。



所 松阪市京町6番地
☎ 0598-23-9689
🕒 平日11:00～14:30(L.O.14:00)、
 16:30～23:00(L.O.22:30)、
 土日祭11:00～23:00(L.O.22:30)
📅 休 月曜(祭日の時は振替)

一升びん



Isshou bin kawaimachiten

焼肉・ホルモンなど

一升びん 川井町店

MAP 17

松阪インターから近い当店では、松阪牛をはじめ、良質の肉をお値打ち価格でお客様に提供する事をコンセプトにしております。お子様連れのご家族にも気軽にご利用いただいております。先日、店内をリニューアルし、お一人様から団体のお客様まで快適に食事を楽しんでいただけるよう工夫しましたので、お気軽に、ご来店下さいませ。心よりお待ちしております。



所 松阪市川井町937
☎ 0598-22-0239
🕒 平日16:30～22:00、
 土日祝11:30～22:00
📅 休 無休

一升びん



Isshou bin miyamachiten

焼肉・ホルモンなど

一升びん 宮町店

MAP 20

宮町店は、一升びん12店舗の中で唯一回転焼肉が楽しめるお店です。もちろん一般席もございます。2Fは、団体様専用のお席になっており90名様迄収容可能です。回転コーナーは、牛一頭仕入れの為メニューの種類も多く野菜・デザート・つまみと言った品まで流しています。皿の下にトレーが有り部位の名前と価格が表示して有るので御予算に合わせて楽しんでいただけます。ぜひ旅の思い出に御来店お待ちしております。



所 松阪市宮町144番地5
☎ 0598-50-1200
🕒 【一般席】平日11:00~15:00(L.O.14:30)、16:30~22:30(L.O.22:00)、土日祭11:00~22:30(L.O.22:00)
【回転席】平日17:30~21:30(L.O.21:00)、土日祭12:00~15:00(L.O.14:30)、16:30~21:30(L.O.21:00)
休 不定休(回転席は木曜日、但し祭日は営業)

一升びん 検索



Isshou bin honten

焼肉・ホルモンなど

一升びん 本店

MAP 19

一升びんは、地元のお客様をはじめ、県外からもたくさんお越しいただいております。

松阪牛A5ランクのお肉を一頭買いし、お値打ち価格で提供しております。

創業以来 先代より受け継がれてきた「秘伝のみそだれ」を炭火焼でぜひご堪能下さい。心よりお待ちしております。



所 松阪市南町232-3
☎ 0598-26-4457
🕒 11:00~22:00
休 無休

一升びん 検索



Senriki atagoten

焼肉・ホルモンなど

千力 あたご店

MAP 22

おいしい松阪牛を食べるなら千力へ!

松阪牛にこだわり、たじま系の松阪牛を扱うお店は少ない。千力では、松阪牛A5・A4・特産ランクの牛を一頭買いし、焼肉・ステーキ・ヒレ肉もお値打ち価格で提供しております。また、松阪牛のホルモンも人気商品です!お昼には平日・土日ともランチをしています。



所 松阪市宮町中島338-16
☎ 0598-26-0111
🕒 11:00~23:00
休 なし

松阪 焼肉 千力 検索



Kadoya

焼肉・ホルモンなど

かどや

MAP 21

肉本来の味を堪能していただきたく、当店では塩ベースの焼肉をお勧めしております。塩タンに塩カルビが人気メニューとなっております。又、松阪の焼肉といえば味噌だれです。当店でも独自の味噌だれをご用意しておりますので、味噌だれでもお召し上がりいただくことができます。又、食堂が前身であることから焼肉店にはないメニューもあります。かつ丼がその一つで野菜を全く使わない独自のかつ丼を是非一度ご賞味ください。



所 松阪市宮町59-3
☎ 0598-51-7913、0120-8929-92
🕒 11:00~15:00(L.O.14:30)、17:00~22:00(L.O.21:30)
休 木曜(祝日は営業)
◆Aコース 4,300円(税別)
◆Bコース 2,850円(税別)



Dream Ocean

焼肉・ホルモンなど

松阪 Dream オーシャン

MAP 24

広々とした店内では個人客様から団体客様までゆったりとお食事いただけます。人気の焼肉バイキングコースでは、お肉やお野菜、デザート、ドリンクなどの種類も豊富にございますので、お好きなものを選んでお召し上がりください。他にも自社牧場で生産した松阪牛のスペシャルコース（要予約）、松阪牛ステーキ御膳（要予約）、単品など松阪牛メニューもございます。



所 松阪市稲木町254-1
☎ 0598-28-2428
🕒 11:00~21:00(LO.20:30)
📅 年中無休(1月1日・2日除く)

松阪牛 オーシャン 検索



Kazokutei

焼肉・ホルモンなど

新羅会館 家族亭

MAP 23

家族亭では最上級の松阪牛を初めとし、黒毛和牛からホルモンに至るまですべてのお料理を納得してお召し上がりいただけます。又お肉だけではなく韓国料理お昼のランチも好評です。家族亭はお肉を通じ皆様に「ほっと心が安らぐひと時の空間」のおもてなしに努めております。お客様のありがとう…おいしかった、そのようなお言葉を私達は心の糧として接客させて頂いておりますので、ご来店お待ち申し上げます。



所 松阪市垣鼻町503
☎ 0120-22-8929, 0598-21-8929
🕒 11:00~23:00
📅 火曜

新羅会館 家族亭 検索



Misono kasugachoten

焼肉・ホルモンなど

味園 春日町店

MAP 26

創業30年の伝統を、自慢のタレとともに味園ならではの味でご堪能ください。リーズナブルで大衆的なイメージの焼肉屋として地元でも人気。無煙ロースターで自慢のお肉を焼き、さっぱりとした特製のタレがお肉の味そのものを引き上げてくれます。ご家族でお仲間で、気軽にご利用いただける焼肉店です。また、駐車しやすい17台のスペースを完備しております。



所 松阪市垣鼻町455-1
☎ 0598-21-4129
🕒 11:00~22:00
📅 月曜

松阪 味園 検索



Misono honten

焼肉・ホルモンなど

味園本店

MAP 25

創業30年の伝統の味を保ちながら、椅子席から和座敷まで揃う、スタイリッシュで清潔感あふれる店内にリニューアル。歴史が育んだ自慢のタレとともに、味園ならではの味をご堪能ください。

本店は、松阪駅より徒歩2分。1Fでは昔ながらの炭火七輪で、2Fはゆったりとおくつろぎいただける個室完備。駐車場も22台と便利です。



所 松阪市京町1区17-9
☎ 0598-51-8100
🕒 11:00~22:00
📅 火曜

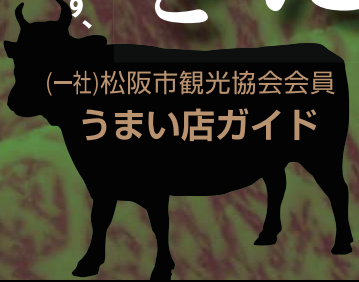
松阪 味園 検索

牛肉の本当のおいしさを知っている松阪だから
松阪で牛肉をおいしく食べる！

牛肉を使った 和食・洋食など

和食・洋食の調理法でさらに牛肉が旨味を増す、
創作に調理人の技が光る逸品たち。

(一社)松阪市観光協会会員
うまい店ガイド



Beef

Nozaki 焼肉・ホルモンなど

松阪肉 焼肉 野崎

MAP 27



肉一筋50余年の店主自らが、松阪肉牛共進会等で最高級松阪牛を落札し、ステーキ、焼肉ホルモン、すき焼、シャブシャブ、肉鍋等でおもてなししております。牛すじどて煮、テール煮等サイドメニューも多くお酒類も豊富に揃えております。オーダーに迷ったらおまかせコース(3,500円〜)がおすすめです。お土産品販売、お肉の持ち帰りや全国発送もしております。松阪IC・松阪駅から車で6分、著名人の来店が多い店でもあります。



所 松阪市船江町497
☎ 0598-23-7700
🕒 17:00~23:00
📅 水曜



※実際は炙りでのご提供となります。

Asahinozushi 牛肉を使った和食など

朝日野寿司

MAP 29

松阪駅を東口から出て徒歩で1分。朝日野寿司では松阪の美味しい食材や新鮮な伊勢志摩の魚をお楽しみいただけます。A4またはA5ランク松阪牛の「牛肉のにぎり寿司」は、肉に軽く塩をして炙り旨味を引き出し、酢飯との相性が抜群。自家製「牛肉時雨煮」は、お酒のつまみとして、また地元産海苔の細巻寿司としてご好評頂いております。ランチメニューやセットもございます。コース料理や大勢様の場合はご予約いただければ幸いです。



所 松阪市京町1区17-1
☎ 0598-51-0573
🕒 11:00~14:00
17:00~21:00
📅 不定休

朝日野寿司 検索




Aioi tei 牛肉を使った和食など

相生亭

MAP 28

彩り艶やかな四季の会席や極上の松阪肉を使った会席が楽しめるお店です。小上がりの椅子テーブル席から小座敷、70名様収容の大広間までございます。こだわりの素材と相生の味わいを是非、一度心ゆくまでお楽しみくださいませ。近鉄・JR松阪駅より徒歩約7分・岡寺山 継松寺隣りです。



所 松阪市本町2109-3
☎ 0120-53-0830, 0598-21-0411
🕒 11:30~13:30, 17:00~21:00 (LO.20:00)
📅 月曜
松阪肉石焼会席 6,300円から
松阪肉すきやき会席 6,300円から
松阪肉会席 10,500円から

相生 検索



Sushidokoro Kimiya

牛肉を使った和食など

すし処 君家

MAP 31

松阪牛の大トロと言われる三角バラ（一頭の牛から4〜5kgしかとれない希少部位）を使用した、にぎり寿司・巻き寿司・塩焼きなど色々なお寿司や料理が楽しんでいただけます。

又、三重県産の地魚をはじめ全国各地から旬の魚をとり揃えております。

寿司、一品料理、すし会席などのご用意もできます。



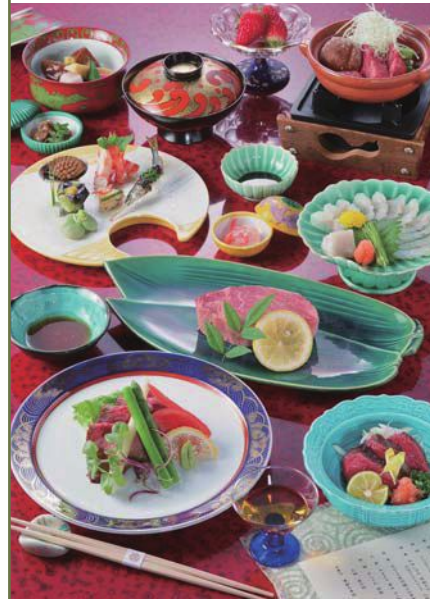
所 松阪市高町453-4
 ☎ 0598-51-7200
 🕒 11:30〜15:00
 16:30〜22:00
 休 月曜

Kappuryokan Yachiyo

牛肉を使った和食など

割烹旅館 八千代

MAP 30



観光スポットど真ん中。弊館は歴史地名同心町の一角にあります。途切れなく続く家々の生垣をながめつ、そぞろ歩くこと3分。国史跡・松坂城跡はすぐそこです。弊館は大正10年、城跡二の丸藤棚横で創業しました。往時、城跡はにぎわい処。多くの文人墨客が足を運んだといわれています。現住所に館を移した昭和以降も、時代の置土産が館内を飾ります。松阪肉をはじめ

弊館で使用する食材はすべて本物。ただし、お値段は少々高目です。



所 松阪市殿町1295
 ☎ 0598-21-2501
 🕒 11:00〜20:00 (LO.20:00)
 休 不定休
 ◆松阪牛スキヤキ10,000円〜
 ◆松阪牛ステーキランチ6,500円〜
 ◆松阪牛懷石13,000円〜

割烹旅館 八千代 検索

Akadamazushi

牛肉を使った和食など

寿司レストラン 赤玉寿司

MAP 33

※実際は炙りでのご提供となります。



地元松阪牛と三重県産の海・山の幸を使ったお寿司とお料理。松阪牛炙り握り寿司はお客様から好評です。又寿司屋の丼物、お昼数量限定の松阪牛ハイカラ丼(予約制)。醤油ベースのタレに炒めたお肉とオムレツのコラボです。一度ご賞味下さい。ランチメニューは和膳〜空、箱膳〜鼓など女性の方々に大変ご好評頂いております。一日通してのお寿

司メニュー寿司おまかせコースは沢山のお客様から愛されているメニューです。

所 松阪市愛宕町1-65
 ☎ 0598-21-1017
 🕒 11:00〜13:45
 17:00〜22:00 (ディナータイムは20:00まで)
 休 月曜(祝日の場合営業)



赤玉寿司 検索



※実際は炙りでのご提供となります。

Sushiman

牛肉を使った和食など

すし好房・すし想房 寿し萬

MAP 32

美し国で伝統と流行を握ります。創業1951年、松阪で一番最初に「立食」と言われるカウンタースタイルのお店を設けました。「地産地消」の考えのもと、伊勢湾産の魚貝類や世界のブランド松阪牛など、地元の素材を中心に、遠来の食材も取り入れ、良質な自然の幸をより美味しく、お客様に召し上がって頂けるように心掛けております。中でも、希少な特上霜降り肉を使った牛トロ握りや巻物、一品物、牛肉の吸物なども人気の逸品です。



所 松阪市平生町14ゆめの樹通り
 ☎ 0598-21-1891
 🕒 11:00〜14:00
 17:00〜22:00
 休 木曜

寿し萬 検索



Koisan

牛肉を使った和食など

博多もつ鍋 こいさん

MAP 35

創業45年の味とこだわりを受け継ぐお店。松阪牛もつ鍋は、市場に流通していない新鮮で味わい深い松阪牛のもつを使用し、プリプリで栄養価が高く、大人気の逸品です。松阪牛タン・松阪牛スジなど、こいさんでしか食べられない松阪牛の料理の数々。また、旬の魚介類を素材とした一品料理も豊富に取り揃えています。おいしい焼酎や梅酒、果実酒などと一緒に、心ゆくまでゆっくりとお楽しみいただけます。



所 松阪市愛宕町385-16
 ☎ 0598-21-6767
 🕒 17:00~24:00 (LO.23:30)
 休 月曜 (祝日の場合は火曜)
 バンフレット持参の方に
 生ビールor焼酎orソフトドリンク1杯サービス
 (グループ4名様まで有効)

博多もつ鍋 こいさん 検索



Kairaku tei

牛肉を使った和食など

日本料理 快樂亭

MAP 34

松阪牛をお値打ち価格で提供しています。お勧めの松阪牛石焼定食は熱した石の上でお肉をお好みに焼いて下さい。お肉を乗せた瞬間に「ジュー」と香ばしい香りが漂います。まずはお塩でお肉の旨味を味わってください。その後、自家製の醤油タレでどうぞ!! 土日、祝日は売り切れる事もございますので早目の予約をおすすめします。団体予約も承ります。



所 松阪市中町1849-2
 ☎ 0598-21-0222
 🕒 11:30~14:00
 17:00~20:00
 休 水曜
 ◆松阪牛石焼定食70g 1,900円(税別)~

快樂亭 検索



Ryouriya matsukaze

牛肉を使った和食など

料理茶屋 松風

MAP 37

純和風の日本料理店です。お昼の松花堂弁当1,500円、おまかせコース3,000円~、和風松阪肉会席5,000円~。松阪肉をいろいろな調理方法でリーズナブルな価格で提供しています。その他、季節一品料理、鍋物など旬の素材を多数取揃えさせていただいています。裏庭にある味噌樽を使用した、味噌樽部屋は一見の価値有です。



所 松阪市愛宕町2-60
 ☎ 0598-22-0033
 🕒 11:00~14:00
 17:00~21:00
 休 不定休

料理茶屋 松風 検索



Tanumise

牛肉を使った和食など

まちな駅 たぬみせ 納豆工房

MAP 36

納豆テーマパーク内にある健食レストランの名物メニュー「松阪牛定食」は特製すき焼き鍋がテーブルに運ばれるだけであとは店内のご飯・おみそ汁・お惣菜・カレー・スイーツ・ドリンクが食べ放題飲み放題になっています。そして納豆BARで納豆使い放題! すき焼きに納豆を投入してもOKなのです。すべてに納豆・納豆菌が活用されている栄養レストランで松阪牛を堪能されるのもいかがでしょうか。(納豆苦手な方も大丈夫です)



所 松阪市大黒田町698-3
 ☎ 0120-21-2096
 🕒 土日 8:00~17:00、
 平日11:00~17:00
 休 水曜
 お土産で「松阪牛納豆」1,200円(税別)が話題です!

たぬみせ 検索

牛肉の本当のおいしさを知っている松阪だから
松阪で牛肉をおいしく食べる！

その美味しさを、ご自宅やご贈答に…
 牛肉の逸品を旅の思い出と一緒に持ち帰り。

精肉・お土産

(一社)松阪市観光協会会員
うまい店ガイド

Beef



Western restaurant Gyugin 牛肉を使った洋食など

洋食屋 牛銀 MAP 4

当店が店開きしたのは、明治35年。文明開化とともに始まった肉食の風潮が、ようやく地方にも広まりかけた頃でした。東京で修行を終えた初代・銀蔵は、当時まだ特権階級の食べ物であった牛肉を、庶民も味わえるようにと、のれんに“牛鍋と牛めし、一銭5厘の牛銀”と染め抜き、松阪城下の人々に好評を博したのです。懐かしくてハイカラな味を今に伝えております。

所 松阪市魚町1618
☎ 0598-26-7023
🕒 11:00~19:00
📅 毎週月曜(月曜が祝日の場合、その週の木曜)
 ◆牛丼、カツ丼、オムライス、ハヤシライス

牛銀本店



Andersen お土産

アンデルセンコンディトライ MAP 38

松阪のお土産に鈴の杜バウムクーヘン、フレッシュバターをはじめ原材料を厳選して、昔ながらの製法で一層一層ていねいに焼き上げ、一口ほおばると口どけのよさとまるやかな香り、そしてどこまでも奥深い味わいが楽しめます。

鈴の杜バウムクーヘン「名前の由来」本居宣長はこよなく鈴を愛した偉大な国学者である。松阪には本居神社があり数々の樹木もあることから「鈴の杜」と命名しました。サククリ銘菓「牛サブレ」も人気です。

所 松阪市中央町384-1
 松阪市下村町1078-1
☎ 0598-51-2567
 0598-29-7911
🕒 9:00~20:00
📅 なし

アンデルセンお届け便



Ajito kaorino matsusakagyu Kameya 精肉・お土産

味と香りの松阪牛 かめや精肉店 MAP 2

全商品松阪牛A5使用。創業者敬太郎は昭和前半の共進会で一席の牛を購入し、牛を途中で降ろし、当店まで歩かせ人々に感銘を与える心憎い主でした。キャッチフレーズの“味と香り”とは先代守雄が考案した松阪牛の味わい表現の言葉です。現在は日利きし易い“当店好みのブロック肉”を購入。その為、加工食品の材料が少量しか作れず、製造販売は致していませんが特上切落肉などでカレーやすき焼をお家で楽しまれるのは如何ですか？ ご購入用木箱入肉も絶賛発売中です。

所 松阪市京町508-4 (松阪駅より徒歩1分)
☎ 0598-21-0109
🕒 精肉店 11:30~(売り切れ次第終了)
 併設のレストラン・お座敷 11:30~20:00
📅 無休(臨時休業あり、準備中あり)
 ◆すき焼肉・テキ肉をご用意しております。◆全国発送承ります。◆お持ち帰り用のアイスをご用意しております。精肉8,000円(税別)ご購入のお客様は隣の直営レストランでお食事される場合、コーヒー1杯サービスします。



Tabacan ekimaeten

お土産

菓匠 たばね庵 松阪駅前店 MAP 40

おかき・おせんべい製造直売の風味堂の直営店。たばね庵で松阪肉のそぼろ煮をおもちにつき込んだ「松阪牛おかき」を新発売しました。松阪肉は牛銀本店、醤油はミエマンの三者のコラボ商品です。国産もち米100%を使用して肉の上品な風味、すき焼き風醤油タレの味は、松阪で牛肉をおいしく召し上がられた方がその思い出と共にご家族への手軽なお土産品として好適と思います。5袋入、10袋入、24袋入がございます。



所 松阪市中町駅前通商店街
 ☎ 0598-21-4708
 🕒 9:00~19:00
 📅 元旦のみ、無休

たばね庵 検索



Aratake

お土産

駅弁のあら竹 本店 MAP 39

創業明治28年、松阪駅の歴史と共に歩む松阪牛と黒毛和牛にこだわった駅弁屋です。三重県で唯一の駅弁屋として「元祖特撰牛肉弁当」「モー太郎弁当」「匠の技松阪牛物語」など名物弁当を数々生み出し、テレビ・雑誌・新聞等メディアでも話題となっております。本店ではひとつひとつ手作り、がんこ一徹昔ながらの製造、出来たてをお客様に販売しております。列車内での食事、お土産にも、ぜひご用命くださいませ。



所 松阪市日野町729
 ☎ 0598-21-4350
 🕒 7:00~20:00
 📅 なし
 ◆元祖特撰牛肉弁当 1,350円(税込)
 ◆モー太郎弁当 1,350円(税込)
 ※上記は2014年4月1日からの金額です。

あら竹 検索



Shimafurihonpo

精肉・お土産

霜ふり本舗 MAP 24

松阪牛の正規販売指定店である瀬古食品直営の霜ふり本舗です。当店では自社牧場で育てた松阪牛を、お値打ち価格で販売している他、瀬古食品のお肉を使用した、せんべい、チップス、カレー他にも珍しい部位の牛ホルモンなどとり揃えております。すぐ横には直営の焼肉レストランオーシャンがあり、食べ放題のバイキングコースや松阪牛料理もお値打ち価格でお食事いただけます。



所 松阪市稲木町254-1
 ☎ 0598-28-2428
 🕒 10:00~18:00
 📅 年中無休(1月1日・2日除く)

松阪牛 霜ふり本舗 検索



Tikkidouan

お土産

竹輝銅庵 [ちっきどうあん] MAP 41

看板商品の松牛焼は、もちもちの生地の中につぶあんたっぷりのボリュームある一品。松牛焼モ〜モ〜菓子は、サクサク生地には松阪牛肉が入っている新感覚クッキーです。是非一度ご賞味ください。店舗は、内装等に竹材を使用しており、落ち着いた空間でお食事を楽しめます。店内にはギャラリーも併設しており、地域の皆様の作品展示等も行っています。さらに2階部分には会議室を設けて地域の皆様の交流の場を提供しております。



所 松阪市駅部田町1056-5(42R沿い)
 ☎ 0598-23-2340
 🕒 8:00~18:00
 📅 月曜

松牛焼 竹輝銅庵 検索



Miesaitobusan

お土産

三重斎藤物産株式会社

MAP 42

「松阪牛肉味噌」は、松阪牛肉を100パーセント使いまろやかな味噌と一緒に仕上げられています。肉は食べやすいように挽肉を使用していますので、様々なお料理の薬味としてもご使用いただけます。ほかほかのご飯にのせたり、かぼちゃの煮物に・・・、又、ゆでたてのジャガイモにのせてオーブントースターなどで軽く焼目が付く程度に焼くと香ばしく酒の肴やおかずとしてもお召し上がりいただけます。

「松阪牛肉ちりめん」は、松阪牛肉を100パーセント使用しています。甘辛く煮た「ちりめんじゃこの佃煮」との炊き合わせは、牛肉の味に深みが増し、風味も格別です。



所 松阪市小舟江町58-3

☎ 0598-56-3331

休 土、日、祝

◆松阪牛肉味噌 600円(税別)

◆松阪牛肉ちりめん 600円(税別)

※三重県内の一部のSA、PAでお買い求めいただけます。

三重斎藤物産 検索



Maruyoshi (kamada)

精肉・お土産

松阪まるよし 鎌田本店 精肉店

MAP 14

2013年9月のリニューアルにともない精肉店とお土産処が新しく生まれ変わりました！松阪牛専門店として自信を持っておすすめする当店オリジナル商品「松阪牛しぐれ煮」「松阪牛ビーフカレー」などに加え、三重の名産品も数多く取り揃えております。また精肉売場では松阪牛、黒毛和牛の他に伊勢神宮奉納商品やカタログギフト券もご用意しておりますので、様々なシーンに応じたお土産・贈り物をお買い求めいただけます。



所 松阪市鎌田町239-2

☎ 0120-129-044, 0598-51-4529

🕒 精肉店7:00~19:00

レストラン10:00~20:30(LO)

休 水曜(祝日を除く)

◆松阪牛しぐれ煮 1,000円(税別)

◆松阪牛うま辛煮 1,000円(税別)

松阪牛 まるよし 検索



Marunaka honten

精肉・お土産

(有)丸中本店

MAP 43

地元、松阪の人々に愛されて60余年。松阪牛を中心に、丸中本店が厳選した国産丸中和牛と、お肉を使った惣菜と幅広く取り揃えております。すき焼肉・焼肉・しゃぶしゃぶ肉・ステーキ肉と用途に応じた精肉をお求めやすいお値段で販売しております。人気の惣菜は、肉入りコロッケ、ミンチカツ、串カツなど創業以来の商品となっております。是非、松阪のお土産には、丸中本店を御利用ください。



所 松阪市中町1843-6

☎ 0598-21-1121

🕒 7:00~18:00

休 日曜

松阪牛 丸中本店 検索

松阪牛の

ふるさと松阪市

を 楽 しもう

松阪牛の味に舌鼓を打ったあとは、この味が生まれた自然と風土、そしてこの土地の人々とその歴史に思いを馳せてみませんか。



松阪の歴史を歩く

今に残る史跡が伝える、まちと人が重ねてきた歴史

松坂城跡

松坂城は天正16年（1588）、文武両道の将として名高い蒲生氏郷によって築城。経世にすぐれた氏郷は築城とともに城下町の精妙な設計・整備を行い、そのお陰で松阪のまちは商都として発展していきました。1644年の台風で天守が倒壊してしまいました。今なお残る立派な石垣は市のシンボルの存在で桜や藤、銀杏が石垣を彩り、四季を通じて市民に親しまれています。国史跡として指定された城跡から望む町並みは一見の価値あり。



松阪市殿町

御城番屋敷

（こじょうばんやしき）

江戸末期に紀州藩士たちが松坂城警護のため移り住んだ、組屋敷と呼ばれる長屋形式の武家屋敷。建築物としても珍しいもので国の重要文化財にも指定されています。屋敷の周辺には整然と巡らされた楨垣と石畳が情緒を添え、まるでタイムスリップしたような気分になれる人気の散策スポット。西棟北端の一軒は公開されており、当時の武家の暮らしを知ることができます。



松阪市殿町1385 ☎0598-26-5174
10:00~16:00 (入場無料)
定休/月曜(月曜が休日の場合は翌日)・年末年始

市場庄の街なみ

交通の要衝でもある松阪には主要都市間をつなぐいくつもの旧街道が通っており、江戸時代には参宮街道として多くの人々が駕籠や馬、徒歩で日夜往来して賑わっていました。このうち伊勢街道の市場庄地区は当時の面影を色濃く残しており、全国的にも珍しい妻入り（つまいり）と連子格子（れんじこうし）のある古い町並みを散策することができます。



松阪市市場庄町

射和の街並み

射和は、隣接する多気町丹生地区の産する水銀から作られる軽粉を「伊勢白粉（おしろい）」として全国に売り歩き、巨大な富を築いた射和商人の発祥の地。街道沿いに大きな屋敷を構えた豪商の邸宅が立ち並び、かつての繁栄がしのべれます。



松阪市射和地区(中万町)

松阪の文化を知る

美しく洗練された松阪木綿の魅力と

それを世に広めた商人たちの活躍

松阪商人の館

松阪が「商人の町」として最も栄えた江戸時代、商人たちは遙か江戸にも足を運び、店を構えて活躍していました。豪商・小津清左衛門の邸宅を資料館として公開しているのがこの「松阪商人の館」。20もの部屋と二棟の土蔵を備えており、江戸で紙や木綿を手広く商っていた「江戸店持伊勢商人（えとだなもちいせしやうにん）」の繁栄ぶりを伝えています。



松阪市本町2195 ☎0598-21-4331
4月～9月 9:00～16:30、10月～翌年3月 9:00～16:00
定休/月曜日、祝日の翌日、年末年始
※展示替えて臨時休館することがあります。

松阪もめん手織りセンター

松阪の商人たちによって江戸で販売された松阪木綿は、その清々しい色と潔さを感じさせる縞模様で「粋」好みの江戸っ子たちの心をつかみ、元禄時代に大流行しました。防虫効果もある藍の機能性も庶民たちが喜んで受け入れるところだったのでしょうか。デザイン、機能ともにシンプルな魅力は今も幅広い層に根強い人気を得ています。越後屋（三井邸）跡にあり、松阪木綿の情報を発信するほか、伝統的な手織り製品から手軽な小物まで幅広い商品を扱っています。



松阪市魚町1658-3 ☎0598-26-6355
10:00～18:00 ※12月～2月は 17:30まで（入場無料）
定休/木曜（祝日の場合は営業）、年末年始
<http://matsusakamomen.com/>

旧長谷川邸

小津清左衛門、三井高利とともに松阪三大豪商として知られる長谷川治郎兵衛の旧宅、木綿問屋「丹波屋」。広い敷地と重厚な黒壁の蔵が印象的で、こちらも商人の館・小津邸とともに、当時の豪商の繁栄ぶりを今に伝えています。本宅の主家中心部は江戸中期・元禄時代の建造でありながら保存状態が大変良く、また当時の商いの様子を伝える二万三千点もの古文書が完全な状態で保存されており、高い資料価値を持つ文化財でもあります。

松阪市魚町1653
※「特別公開」を行っている時以外は内部の見学はできません。



松浦武四郎記念館

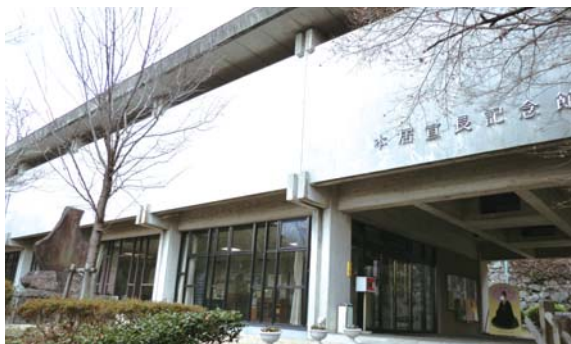
松尾芭蕉、本居宣長とともに、三重県が生んだ偉人のひとりとして数えられる松浦武四郎の貴重な資料を数多く収蔵している博物館。探検家として全国を歩き、特に「北海道」の名付け親として知られている武四郎ですが、実は作家・地理学者・画家・博物学者として数多くの顔を持っていました。また、アイヌ文化を尊重しその保護に努め、人々から篤く慕われていた人格者でもありました。そのような武四郎の知られざる功績や人物像を後世に守り伝えようと、松浦家から寄贈された国の重要文化財に指定されている資料を中心に展示を行っています。



松阪市小野江町383 ☎0598-56-6847
9:30～16:30
定休/月曜（月曜が休日の場合は翌日）、祝日の翌日、年末年始
※ただし、祝日の翌日が土・日・祝にあたる場合は開館します

本居宣長記念館

商家に産まれながら学問を好み、日本の古典研究に一生をかけた国学者で、その集大成「古事記伝」で知られる本居宣長。鈴をこよなく愛したエピソードで知られ、町の至るところで彼にあやかったオブジェやネーミングに出会うことができます。「鈴屋すずのや」と呼ばれた旧宅も隣に移築され、あわせての拝観が可能。自筆稿本や遺品、自画像など、彼ゆかりの貴重で興味深い資料を多数展示している博物館です。



松阪市殿町1536-7 ☎0598-21-0312
9:00～16:30
定休/月曜、年末年始

松阪の人と自然にふれる

松阪という地域に息づく自然とそこに生まれ育った人の思い

松阪駅周辺MAP

至松阪IC、
ベルファーム



13 ノエル

1 味老松

14 まるよし

2 かめや

**17 一升びん
川井町店**

**3 あじっこ
DINING**

**18 一升びん
平生町店**

**4 牛銀本店
洋食屋牛銀**

**19 一升びん
本店**

5 松燈庵

**20 一升びん
宮町店**

6 鯛屋旅館

21 かどや

7 西むら

**22 千カ
あたご店**

**8 伊勢路
ヤマザクラ**

23 家族亭

9 和田金

25 味園本店

11 三松

**26 味園
春日町店**

12 岡

29 朝日野寿司

27 野崎

30 八千代

28 相生亭

野崎
至津方面

至津・名古屋

至津・四日市・名古屋方面

至津・四日市・名古屋方面

大口町南交差点
大口町交差点



31 君家



32 寿し萬



33 赤玉寿司



34 快樂亭



35 こいさん



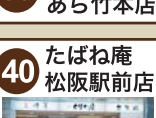
37 松風



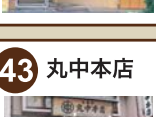
38 アンデルセン
コンディトライ



39 駅弁の
あら竹本店



40 たばね庵
松阪駅前店



43 丸中本店



松阪市観光
情報センター

まつさか交流物産館

広域MAP



松阪農業公園ベルファーム



松阪旅客ターミナル



松名瀬海岸



宝塚古墳公園



本居宣長奥墓



みえこどもの城

各種交通機関のお問い合わせ先 (☎市外局番0598)

◆鉄 道

近鉄伊勢中川駅 ☎42-1101
JR東海テレホンセンター ☎050-3772-3910

◆路線バス

三重交通 松阪営業所 ☎51-5240

◆タクシー

名鉄タクシー ☎51-2277 ☎0120-086-848
近鉄タクシー ☎50-1321
カネセタクシー ☎59-0301 ☎0120-289-333

◆福祉タクシーのご用命は

アケミ交通 ☎50-5252 ☎0120-675-505

◆代行運転のご用命は

エース運転代行 ☎30-4280

◆高速船 (松阪ベルライン)

津エアポートライン(株) ☎50-1125
予約専用ダイヤル ☎50-1102 (松阪港)↔(セントレア)

10 花山



15 山小屋



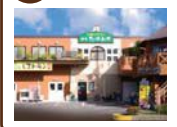
16 あぶり焼肉 匠



24 オーシャン 霜ふり本舗



36 たぬみせ



41 竹輝銅庵



43 三重斎藤物産 株式会社



富士見ヶ原のツツジ



春谷寺エドヒガン桜

飯南
飯南地域振興局
富士見ヶ原のツツジ
春谷寺エドヒガン桜

明和町

至伊勢

至津

至伊勢

至伊勢

至伊勢

至伊勢

至伊勢

至伊勢

至伊勢

至伊勢

至伊勢

至伊勢

至伊勢

まつさか交流物産館



JR松阪駅に隣接して松阪牛の精肉販売・地方発送をはじめ、松阪銘菓や松阪木綿、松阪市のマスコットキャラクター「ちゃちゃも」のグッズ等、松阪のお土産物を取り揃えています。

- ◆営業時間／午前9時から午後6時
- ◆休館日／年末年始
- ◆電話番号／0598-22-3770



江戸時代に江戸で大ブレイクした藍染めで織られた縞が粹な松阪木綿の商品。

松阪のお土産を、 ここで販売しています！

このパンフレットに掲載の
松阪牛お土産も販売しています。



松阪は伊勢茶の産地で深蒸し茶やお茶関連の商品も盛り沢山！

松阪路のお菓子は代々続く老舗の逸品から伝統を今に活かした創作菓子や昔ながらの素朴なものまで多種多様。



国学者 本居宣長の愛した松阪万古焼の駅鈴。



松阪市のキャラクター「ちゃちゃも」や松浦武二郎記念館のキャラクター「たけちゃん」など、楽しいキャラクターグッズもたくさんあります。

松阪市には豊かな自然の中に
魅力あふれる名所が点在しています。
ゆったりのおんびり、その魅力にふれてみてください。

高見山の霧氷

泰運寺

蓮ダム

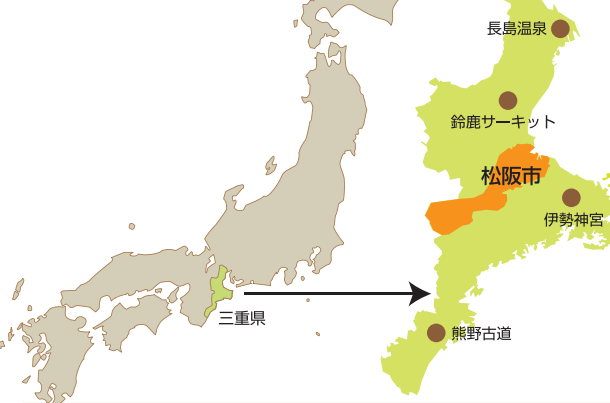
奥香肌峡

宮の谷渓谷

三雲・嬉野・飯南・飯高の観光に関するお問い合わせは
(☎市外局番0598)

- 三雲地域振興局／〒515-2112 松阪市曾原町872番地
TEL 56-7905 FAX 56-5382
- 嬉野地域振興局／〒515-2324 松阪市嬉野町1443番地5
TEL 48-3804 FAX 42-6220
- 飯南地域振興局／〒515-1411 松阪市飯南町粥見3950番地
TEL 32-2511 FAX 32-3771
- 飯高地域振興局／〒515-1592 松阪市飯高町宮前180番地
TEL 46-7121 FAX 46-1092

松阪市は、東海地方にある三重県の真ん中で伊勢神宮のお隣に位置しています!



歴史もあり
温暖な気候で
人のふれあいも
温かいよ!

交通のご案内

■車でお越しの場合	
名古屋	東名阪自動車道 約1時間10分
大阪	西名阪自動車道・名阪国道 約2時間
京都	名神高速道路 約20分
伊勢	伊勢自動車道 約30分
松阪	一般道 約10分
草津JCT	新名神高速道路 約20分
亀山JCT	東名阪自動車道 約5分

■航空機・列車でお越しの場合			
東京	新幹線 約1時間40分	名古屋	JR東海/近鉄特急 約1時間35分
中部国際空港	高速船 約70分	松阪港	約12分
京都	近鉄特急 約2時間	難波	近鉄特急 約1時間30分
関西国際空港	南海特急 約40分		

松阪中心地

主な道路と路線図



凡 例	
	新幹線
	JR線
	近鉄線
	私鉄線
	フェリー航路等
	名阪国道(自動車専用道路)
	高速及び有料道路
	一般道路

松阪市観光情報センター

1階情報センターでは、観光のご案内を行っています。場所は、JR松阪駅を出てすぐ右側、交番横にございます。お気軽にお立ち寄りください。

〒515-0017 三重県松阪市京町507-2
 ◆案内時間/午前9時から午後6時
 ◆休 館 日/年末年始
TEL 0598-23-7771
FAX 0598-26-4778
<http://www.matsusaka-kanko.com/>



大型バスの駐車場をご案内しております
 松阪駅周辺において、大型バスの駐車場をご要望の際は、上記までお電話ください。ご案内いたします。

まずはお立ち寄りください

- GUIDE 松阪ガイドボランティア友の会**
松阪市街地の名所・旧跡などをご案内いたします。2週間前までに一般社団法人 松阪市観光協会へお申し込みください。
- 手荷物預かり(有料) 1個 200円**
お荷物は預けて身軽に市内散策をお楽しみください。取扱時間●午前9時から午後5時30分
- レンタルサイクル(有料)**
サイクリングで松阪を満喫してみませんか。ビジネスの方も大歓迎です。取扱時間●午前9時から午後5時30分

発行：一般社団法人 松阪市観光協会 協 力：松阪市 〒515-0017 三重県松阪市京町507-2松阪市観光情報センター内
 TEL 0598-23-7771 FAX 0598-26-4778

※掲載の内容は2014年2月現在のもので、金額や内容に変更等が生じる場合がありますのでご了承ください。詳しい情報は各店舗にお問い合わせください。